Klassische Linzer Torte

Weihnachtlicher Kuchenklassiker aus Österreich

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

- 300 g Mehl Type 550
- 250 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
- 250 g Zucker
- ¾ TL Zimt, gemahlen
- ¾ TL Nelken, gemahlen
- 2 Eigelb
- 250 g Butter
- 2,5 EL weißer Rum
- 1 Glas Johannisbeer-Marmelade
- 50 g Mandeln, gehobelt
- Puderzucker zum Bestäuben (nur wer mag)

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Haselnüsse, Zucker und Gewürze in einer Rührschüssel mischen.
2. Butter (in kleine Stücke geschnitten), Eigelbe und Rum dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie verpacken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Boden einer 24-er Springform mit Backpapier belegen, die Ränder einfetten (ich nehme dazu die Innenseite der Butterverpackung).
5. ¾ der Teigmenge ausrollen (am besten zwischen 2 Stücken Frischhaltefolie) und den Boden der Springform damit auslegen. Mit den Händen oder der Rückseite eines Esslöffels gleichmäßig andrücken.
6. Die Marmelade großzügig auf dem Boden verstreichen, dabei 1-2 cm am Rand aussparen.
7. Aus dem restlichen Teig ca. 1 cm dicke Rollen formen und als Gitter- oder Rautenmuster auf den Teig und als Rand legen. Den Rand rundherum mit einer Gabel ein- und andrücken.
8. Mandelhobel auf dem Rand verteilen.
9. Backzeit im unteren Drittel des Backofens 45-50 Minuten.
10. Danach aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
11. Wer mag kann vor dem Servieren noch Puderzucker darüberstreuen.